

**irca****Linea preparati per pasticceria****CROIDONUT**

Croidonuts ricetta ricca

CROIDONUT	g 1.000
Acqua fredda (5-10°C)	g 300
Olio	g 50
Uova intere	g 150
Lievito	g 15-20
Margarina per sfoglia o "Melange"	g 250

Metodo diretto:

Impastare CROIDONUT, acqua, uova, olio e lievito per 5-6 minuti fino ad ottenere una struttura della pasta non completamente liscia e porre in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianarla e ripiegarla su se stessa in tre strati. Ripetere per tre volte questa operazione per un totale di tre pieghe a tre, facendo riposare il "pastello" in frigorifero per 10-15 minuti tra la seconda e la terza piegatura. Spianare infine la pasta allo spessore di 12-15 mm quindi tagliarla in dischi del diametro di 9-10 cm; tagliare al centro un disco più piccolo di 3,5-4 cm formando così delle ciambelle. Mettere in cella di lievitazione per circa 2 ore alla temperatura di 26-28°C e con umidità relativa del 70% circa. Cuocere i Croidonuts in olio (FRITTOIL) a 180-190°C per circa 1 minuto per ogni lato.

AVVERTENZE:

- i migliori risultati si ottengono cuocendo i Croidonuts prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- una volta formati i Croidonuts è possibile porli in abbattitore e successivamente conservarli in congelatore (-18°C) per poi farli lievitare a

temperatura ambiente durante la notte. In questo caso vi consigliamo di ridurre leggermente la quantità di lievito, che sarà da regolare in base alle vostre temperature e tempi di lievitazione.

- un'ulteriore alternativa è di eseguire l'impasto la sera e porlo in frigorifero ben coperto per poi proseguire la mattina successiva con la piegatura, lo stampaggio ecc.

- DECORAZIONE e FARCITURA:

Tagliare i Croidonuts in uno o due strati e farcirli con una miscela in parti uguali di crema pasticcera e panna montata zuccherata o con la ricetta sottostante. Rotolare i dolci nello zucchero semolato leggermente aromatizzato alla cannella ed infine decorare la superficie con FONDANT SOFT o CHOCOSMART o come la vostra fantasia vi suggerisce. Per gustarli al meglio, vi consigliamo di consumare i Croidonuts leggermente caldi.

- RICETTA CREMA PER FARCITURA:

TOP CREAM	g 400
Acqua	g 800
Panna	g 400

Versare TOP CREAM nella miscela di acqua e panna ed immediatamente miscelare con frusta.